



FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

INDUSTRIA AGRICOLA, *Avvertimento ai cultori dei bachi da seta* - CHIMICA AGRARIA, *Sul modo d'azione degl'ingrassi* (continuazione) - ENOLOGIA, *Circolare* - VARIETA', *Abusi popolari, articolo terzo, Tabacco.*

INDUSTRIA AGRICOLA

AVVERTIMENTO AI CULTORI DEI BACHI DA SETA.

Eccoci, laddiomercè, anche quest'anno arrivati sani e salvi a metter mano alle faccende dei bachi; e se le carte non fallano, le saranno faccende da ricavarne un bel profitto, solo che Iddio tenga lontane le disgrazie. Noi frattanto, mentre pur lo preghiamo a benedire le nostre fatiche, non dobbiamo ristarci dall'adoperare tutti que' mezzi e quelle diligenze che valgano o a prevenire quei mali che fino a un certo segno dipendono da noi, o a favorire il buon successo delle nostre intraprese.

Pertanto, o miei cari, ascoltate i consigli di chi vi ha tanto giovato fin' ora a

migliorare questo ramo di agricola industria si fecondo di ricchezze. Non abbiate fretta di far nascere i vostri bachi; aspettate di mettere al covo la semente quando spunterà la foglia, così l'avrete un po' cresciuta quando saranno sbucciati i bachi, e vi darà più profitto. Forse che quest'anno non avremo abbondanza di foglia; quindi andate guardinghi sulla quantità de' bachi che volete allevare; già per dir vero non vi sarà pericolo di eccedere in questa parte, sendo che anche la semente fu quest'anno molto scarsa. E a che prezzo ella andò! fino a 14 lire austriache l'oncia! E chi sa che qualità di roba fu pagata cotanto? Figuratevi se per la voglia di averne non si sarà comperata anche quella che sarebbe stata rifiutata in un anno d'abbondanza. Egli è perciò che io vi raccomando di usare alcune precauzioni intorno a questa semente, massime se è di quella che viene da Lombardia. Siccome il contagioso morbo detto il calcino o il mal del segno ha preso colà sua stanza da qualche anno, e non ne passa che non faccia qualcuna delle sue; e siccome nè anche il Friuli e le vicine Provincie sono state affatto esenti da questo morbo, che per l'addietro appena si conosceva fra noi; così sarà cosa molto pru-

dente praticare una lavatura alle uova per purgarle da una siffatta magagna, se mai qualche atomo di essa vi si fosse attaccato. Questa lavatura, come ci venne indicata dal ch. dott. Bassi di Lodi, si fa immergendo le uova in un bagno d'acqua in cui siasi mescolata una quarta parte di alcool. Dopo averle ben agitate colle mani in quest'acqua alcoolizzata, si risciacquano con acqua pura, e si stendono sopra fogli di carta straccia ad asciugare all'ombra.

Ma non basta questa precauzione per coloro che hanno avuto qualche indizio di calcino sviluppato nella loro bigattiera. A questi fa di mestieri disinfettare la bigattiera medesima con tutti gli utensili; e tanto più se lo sviluppo del morbo ebbe qualche estensione. Varii sono i mezzi suggeriti per siffatte disinfettazioni; ma io ve ne suggerirò uno solo che trovo il più facile ed economico. Si portino nella stanza ad uso dei bigatti tutti i graticci e gli altri utensili che servirono al loro allevamento, e si dispongano sospesi ai loro palchi come stanno allorchè si adoprano; si chiudano bene quanto si può le porte, le finestre e i ventilatori, ed ogni fessura; quindi si ponga in mezzo e negli angoli della stanza delle padelle di terra cotta o delle tegole, entrovì dei carboni ardenti, e sovra essi si ponga un pezzo di zolfo, e usciti subito dalla stanza si rinchioda la porta, e si lasci che lo zolfo arda e si consumi. Dopo cinque sei ore, o il giorno dopo, si aprano le porte e le finestre, si dia il bianco alle pareti della bigattiera, si lavino con acqua di calce i pavimenti, i graticci, e tutti gli utensili, e si lascino asciugare al sole ed all'aria. Guardatevi poi di far uso delle carte adoperate l'anno avanti, ma abbruciatele tutte nel cortile, e se avete reti lavatele nel liscivio. Con queste precauzioni, che non si vogliono disprezzare, quantunque sembrassero ad alcuni superflue, voi garantirete i vostri bachi da una malattia terribile, che se anche non vi ha fatto mai danni considerevoli, basta che siasi una volta mostrata, per avere tutta la ragione di temere non

si sviluppi in tutta la sua forza una volta che vi concorrano delle circostanze a lei favorevoli, e che non sta in noi di prevedere nè di prevenire. Accettate questi consigli, e Dio benedica la vostra industria.

LETTERA

DEL PROF. DOMENICO DE VECCHI

Al Sig. Conte Gherardo Freschi.

SUL MODO D'AZIONE DEGLI INGRASSI, CC.

(Continuazione)

m. Il marcito dunque, residuo d'ingrasso non più capace d'alcun effluvio alibile suo proprio (12 bis), atteso che carbonoso, cangiasi in un centro d'attrazione, e poi d'emanazione d'effluvi alibili stranieri, che trattiene, e trasmette a tempo ed a misura delle loro esigenze alle piante prossime (L).

n. E questo a special vantaggio della cultura; atteso che i pregi di questa sulla vegetazione spontanea posando assolutamente nel provvedere le piante stesse di maggior copia di sostanze azotate, l'ingrasso, nel suo nuovo stato, raccoglie presso di esse, in preferenza di tutte, la sostanza di tutte la più ricca in azoto (33).

o. Perciò il modo d'azione de' vegetabili è, a mio parere, il seguente. Gl'ingrassi tramandano sostanze alimentari per tutto il tempo nel quale la loro fermentazione putrida continua, tempo brevissimo per li animali; più o meno, secondo le loro diverse condizioni, lungo per i vegetali, e per i misti, ma sempre notabilmente minore della vita d'una pianta, specialmente vivace. Considerato in quel periodo, il soccorso diretto che gl'ingrassi recano alle piante, sempre, come dicemmo (K) incerto, ed eventuale, può valutarsi tenuissimo, e talora anche nullo (6, e seg.).

p. Ma gl'ingrassi sono suscettibili di un'azione indiretta, permanente, inesauribile (M). Costituiti presso le piante, e subita la loro estrema trasformazione, vi attirano i gas circolanti nelle loro atmosfere ambientali, ve li trattengono, ve li

condensano, per emanarli poi liberi, e solubili, a seconda che le esigenze delle piante stesse richiedono (*ivi*); per il che le funzioni delle radici assumono le stesse relazioni di continuità, e d'opportunità, nelle quali sono costituite le altre delle foglie (J. 3).

Q. A me sembra che questo concetto, col quale tutte le dottrine chimiche, e fisiologiche mirabilmente concorrono (M), sia consentaneo alla semplicità, ed alla provvidenza della natura, per cui, mediante una continua serie d'arcane trasformazioni proprie di ciascun essere, trattiene fra tutti la dipendenza, e la vita (*).

Q. *bis.* Oltre le considerazioni astratte, accorrono a sostenere il sistema nostro fatti, ed esperimenti; e noi segnalammo come tali i noti effetti del debbio (43); gli altri non meno notabili delle misture di concimi in genere all'estremo grado ridotte, e carbonizzate (44), e del così detto *nero animalizzato* (46); le sostanze carbonose che ritrovansi costantemente presso le radici delle piante (45), e la grande influenza in fine della polvere di carbone nella propagazione, nello sviluppo (47) e nella riparazione (48) delle piante medesime.

R. Oggi, che m'è noto, aggiungo a questi fatti l'altro da Lei riconosciuto; l'ottimo espediente d'unire i concimi freschi con eguale o poco minore quantità di terra, e di trattenerli un tempo, avanti di usarne in quello stato (**). La proporzione loro colla terra medesima, notabilmente maggiore, che nel suolo coltivato, vi costituisce altrettanto più attivo il circolo dell'aria, e dell'umidità atmosferica, vi accelera il loro discioglimento, e la loro combustione, e li riduce più prontamente a quelle condizioni, nelle quali soltanto le piante possono trar profitto dalla loro presenza (K) (***).

(*) Liebig *loc. cit.* p. 51. e seg.

(**) Diario ec. *Append. al N. 12.*

(***) Vedi la nota del paragrafo K, e si continui. Da che con ciò tutte le materie organiche provando la combustione lenta, la fertilità del suolo acquista una notevole aumentazione. Liebig *loc. cit.* pag. 124.

S. E poichè lo scopo di qualunque innovazione in fatto di dottrine agrarie è rivolto alla loro pratica applicazione; applicazione pratica del modo d'azione degli ingrassi nuovamente proposto deve essere il precetto d'amministrarli nel loro stato più prossimo al carbonoso, ovvero, compita appropriatamente (J) la loro putrida fermentazione.

S. *bis.* Del resto è facile riconoscere, che l'attuale esposizione di questo modo è puntualmente identica all'altra prodotta colla memoria già pubblicata (D).

T. Per il Diario Lucchese questo modo è quello " il di cui scopo precipuo è di „ presentare intorno agl'ingrassi la dottrina di Liebig, il cui risultamento generale si è; che la nutrizione eventuale „ degl'ingrassi è nulla, poco giovando „ alla prosperità delle piante coltivate, „ che traggono pressochè tutto il loro alimento dalla nutrizione continua (*), „ annunzio, che non dà certo luminosa prova della discrezione, e della fedeltà, a riguardo del mio scritto, del suo Redattore, e che m'ha posto nel diritto di provvedere alla sua apologia.

U. Infatti: attribuir quello scopo alla sua comparsa al Congresso equivalse a dichiararla insieme ridicola, ed ardità. *Ridicola*; perchè trattenere i più distinti Scienziati d'Italia, presentando loro dottrine altrui, dottrine universalmente note, e ad essi specialmente, avrebbe dimostrato nel suo Autore le pretensioni d'istruir coloro che potevano essere a lui maestri: peggio ancora, se le *dottrine presentate* fossero state quelle che il Diario gli attribuisce, e che non sono quelle di Liebig. Questo sommo fisiologista non ha giammai distinto nell'azione degl'ingrassi per le radici una nutrizione *eventuale*, ed una *continua*; egli la assume in genere, e non la riconosce opportuna (per lo sviluppo che ne avviene in acido carbonico), se non che nella germinazione delle piante (**), e la riguarda in qualunque altro loro stadio

(*) Diario *loc. cit.*

(**) Vedi i testi riportati alla nota del paragrafo K.

come indifferente (κ). Questa distinzione (per quanto m'è noto) è mia, invocata per meglio apprezzare l'azione degli ingrassi in stato di fermentazione, ed in stato di *marcito* (ivi): anzi essa costituisce, per così dire, il solo punto di divergenza che, nell'immaginato sistema, mi sia permesso dalle dottrine del celebre scrittore che scelsi per guida.

v. Dissi poi che impresa *ardua* sarebbe stata l'accingersi a presentare al Congresso le dottrine del prof. Liebig sugli ingrassi; atteso che queste dottrine non limitandosi alle sola azione di essi sulle radici delle piante, ma comprendendo pure altri diversi, delicati, e difficili argomenti, fra i quali non pochi tutt'ora contraddetti, e contesi, sarebbe stato presunzione orgogliosa ed imperdonabile l'annunziarmi con quello scritto come il compositore di quelle dispute, e come l'interprete.

x. In questo scritto io non *espongo*, ma *ritengo*, ed uso come vere le idee di Liebig, e de' chimici delle sue scuole, col sentimento della loro convenienza, e colla fiducia che ispira la persuasione.

y. Compiuta la lettura della mia memoria, ne successe la discussione aperta dal March. Ridolfi. Egli si annunziò come non disposto a dir molte cose, atteso che in proposito della questione che aggiravasi tutto era stato *detto*, e *scritto*; non ostante continuò: che reputava inconveniente d'amministrare gl'ingrassi nello stato ridotto a riguardo delle perdite che ne derivavano per le piante concimate in acido carbonico, ed in gas ammoniaco; che inoltre egli non credeva asserito da Liebig, come io aveva annunziato, che quell'acido dagli ingrassi stessi derivato fosse di niun soccorso alle piante, trascorso lo stadio della loro germinazione (κ).

z. Alle quali opposizioni io rispondeva; che il nuovo sistema sul modo d'azione degli ingrassi moveva da un mio pensiero; che per ben definire questo modo era d'uopo di riconoscere in prima una relazione di quantità, e di convenienza fra la nutrizione offerta dagli in-

grassi stessi alle piante, e le esigenze di queste a riceverla; relazione che doveva garantire quest'atto sempre opportunamente compito (λ); che con questa norma io avevo ricercato (ι), e (sembravami) avevo rinvenuto fra le dottrine della nuova scuola chimica e fisiologica quella relazione (λ. e seq.), e che in conseguenza, questo sistema, qualunque siasi, da niun altro (per quanto m'è noto) nè ideato, nè stabilito, m'appartiene, e m'apparterrà fino a tanto che non sia indicato quando, e da chi sia io stato su tale indagine prevenuto.

aa. Quanto al riprovato impiego degli ingrassi fermentati, dipendentemente dalle perdite che ne risultano in gas ammoniaco, ed in acido carbonico (ν), soggiunsi: che, avendo da prima riconosciuta negl'ingrassi animali una fermentazione *spontanea* (τ), non ne poteva in seguito proporre, nè ne proposi per essi una *artificiale*, ma bensì per i misti, o di stalla (10), sostanze leggerissimamente azotate, dal discioglimento delle quali non possono derivarne perdite considerabili in azoto.

bb. Nulla poi soggiunsi concernente l'altra perdita in acido carbonico, argomento riguardante la dottrina della tesi, non l'applicazione (η). Peraltro, atteso che i partigiani per l'impiego degli ingrassi freschi la pongono in avanti costantemente, ed instantemente, mi piace di notare in proposito, e di passaggio un rilievo.

cc. Egli è indubitato che i concimi, d'origine specialmente vegetale, tramandano nella loro fermentazione putrida quantità notabile di quest'acido, il quale, non assorbito dalle radici delle piante, o piante prossime, o si discioglie nell'acqua, o s'evola libero per l'atmosfera, e costituisce per le piante stesse una perdita di nutrimento. Ma questa perdita è tale a rigor di nome, non a ragione di fatto. Ed in realtà essa è indeclinabilmente, ed abbondantemente riparata dalla nutrizione atmosferica per le foglie (ι), e stà a quella per le radici nella proporzione dell'eventuale al continuo (ι), del defenito

all' immenso. Nè diciamo *perdersi* luce per l'estinzione d' una fiaccola laddove splende il sole, nè *perder* acqua, per poche stille che se ne tolgano, un recipiente con cui l'Oceano comunichi. L' emanazione di quel fluido rientra nella classe delle sostanze escrementizie, che non avendo alcun rapporto di convenienza con lo stato degli organi che le tramandano, nè co' vicini, ritornano nel comune ricettacolo per riunirsi, e per circolare colle altre della stessa indole (Q); nè le piante coltivate costituiscono una privilegiata particolarità, ma un' immediata dipendenza della vita vegetale (I). Sul che qualche altra parola fra poco (PP).

(sarà continuato)

ENOLOGIA

Ai signori Possidenti Italiani.

La Sezione centrale milanese della Commissione enologica italiana, nominata dalla Sezione di Agronomia e Tecnologia del Congresso Scientifico di Lucca, come dal manifesto letto ed approvato nella seduta del 29 Settembre, onde provvedere allo smercio dei vini italiani, ne ha affidato il deposito al signor *Andrea Pensa*.

Dal contratto stipulato col medesimo, che avrà tosto effetto e che in via di esperimento rimane per esso obbligatorio sino a tutto il mese di Settembre del venturo anno 1845, risulta che egli deve essere il solo depositario approvato dalla Commissione per tutto il Regno Lombardo-Veneto, esclusa la Città di Venezia, come pure che non gli è permesso di tener commercio di vini sotto qualunque forma per proprio conto, ma solo dipendentemente da questa Sezione e per l'oggetto contemplato nella presente circolare.

Chiunque pertanto volesse mandare i proprii vini al deposito di Milano dovrà conformarsi alle seguenti norme che s'intendono per esso accettate ed obbligatorie, e che sono in relazione coi patti convenuti nel contratto del giorno 28 Marzo 1844, stipulato fra questa Sezione ed il signor *Andrea Pensa* qual Depositario.

1. Non si devono spedire che vini di lusso, provenienti da una provincia italiana, comprese le isole appartenenti agli

Stati italiani, non che la Dalmazia e sue isole, e tali da poter esser posti tostamente in commercio.

2. Non sarà ricevuto alcun vino se non ne fu approvata preventivamente la buona qualità da uno dei Commissarii provinciali, i nomi dei quali si troveranno indicati più sotto. Il Commissario pertanto dovrà accompagnare la spedizione con lettera diretta al Depositario signor *Andrea Pensa* in Milano. Ogni mittente dovrà consegnare al Commissario cui egli si rivolge due bottiglie suggellate di quelle qualità di vino che spedisce, le quali dallo stesso saranno tenute in deposito, onde poter essere reclamate dalla Sezione centrale in caso di qualche contestazione. Al momento poi dell'arrivo il Depositario consegnerà a questa Sezione due bottiglie del vino ricevuto, le quali rimarranno presso la medesima per i necessari confronti.

3. Nessuno potrà spedire per la prima volta oltre duecento litri di vino, equivalenti a circa numero 250 bottiglie. Tenendone una maggior quantità a disposizione ne darà avviso al Depositario che potrà autorizzarlo a farne altre spedizioni, uniformandosi alle istruzioni che gli verranno comunicate. In ogni caso poi dichiarerà sempre quale sia la quantità di cui a raccolto ordinario potrà annualmente disporre.

4. Il proprietario dichiarerà in iscritto il prezzo minimo che intende ricavare netto da spese per ogni litro di vino, indicando questo in franchi o in moneta austriaca. Quando la spedizione venisse fatta in bottiglie, il prezzo sarà stabilito per ogni bottiglia. Rimane però sempre a favore del mittente quel maggior prezzo che se ne potesse ricavare dopo dedotta la provvigione, nella quale sarà compreso il *del credere*, ossia la garanzia della solvibilità dei compratori.

5. Il Depositario pagherà tutte le spese di condotta, di dogana, di posta, di bottiglie e d'altro, le quali spese saranno calcolate nel prezzo di vendita, affinchè risulti netto al proprietario lo stabilito prezzo. Queste spese però si considerano a carico del mittente, il quale dovrà rimborsare il Depositario nel caso che il vino rimanga invenduto, e su tali spese decorrerà l'annuo interesse del 5 per cento da scalarsi in conto corrente. Tosto che poi il Depositario avrà venduto una discreta quantità di vino ne darà avviso al mittente, che indicherà il modo col quale desidera che gli venga fatto il pagamento.

6. Tutte le spese di magazzinaggio, trasporto in città, pubblicazione in stampa, viaggi, ecc., rimangono a carico del Depositario; come pure rimangono a carico dello stesso le rotture di bottiglie nel magazzino. Restano però escluse quelle occasionate perchè contengono vini spumanti o altri vini che trasportati in clima diverso subissero una fermentazione violenta da produrre lo scoppio delle bottiglie o delle botti. In tale emergenza il Depositario renderà immediatamente avvertita la Sezione di Milano affinchè verifichi il caso, e questa ne darà notizia al Commissario che ne approvò la spedizione.

7. Le spedizioni si potranno fare a piacere dei mittenti o in bottiglie o in botti. Ma si fa avvertire che la spedizione in botti, quando la qualità dei vini lo comporti, riesce più economica sia per le spese di trasporto che per quelle di dogana, al qual uopo si riporta qui sotto l'estratto delle nostre tariffe daziarie. Si aggiunge ancora che essendovi nel nostro Regno fabbriche di ottime bottiglie all'uso francese ed inglese, anche il valore delle stesse è qui generalmente minore che non negli altri Stati d'Italia. Si raccomanda in fine ai mittenti, che tanto le casse contenenti le bottiglie, quanto le botti sieno solide, e per queste ultime si consiglia a garantirle in una seconda botte o cassa.

8. Il Depositario può rifiutarsi di ricevere tutti quei vini che al giudizio di due Periti, benevisi dalla Sezione centrale, fossero riconosciuti insalubri, avessero sofferto nel viaggio, o non meritassero le spese di dazio e di condotta, ed emergendo spese, queste saranno a carico del mittente.

9. Il mittente non potrà mai pretendere anticipazione alcuna sul valore dei vini spediti.

10. Qualunque contestazione potesse insorgere fra i mittenti ed il Depositario è rimessa inappellabilmente al giudizio della Sezione di Milano, la quale pronuncierà a termini di equità ed avrà sempre cura di far eseguire le necessarie perizie da persone oneste ed intelligenti, e che godano in paese della fiducia generale.

11. La Sezione centrale di Milano nello stipulare il contratto col Sig. *Andrea Pensa* si è riservata la facoltà di tutelare l'interesse dei mittenti e l'andamento del Deposito, col riconoscere l'idoneità dei locali, invigilare sulla buona custodia dei vini, ispezionare i registri di carico e scarico, e con quegli altri mezzi di vigilanza che credesse opportuni. Tutto que-

sto però in via officiosa e senza responsabilità alcuna per parte della medesima.

12. Il compenso da retribuirsi al Depositario verrà stabilito a termini di equità dalla Sezione milanese dopo il rendiconto del mese di Giugno del venturo anno 1845.

Milano, il 30 Marzo 1844.

La Sezione centrale residente in Milano, della Commissione enologica italiana.

ENRICO MYLIUS I. R. Cons.
IGNAZIO VIGONI.
CARLO BASSI.
LORENZO TAVERNA.
BARTOLOMEO DE SORESINA VIDONI.
FAUSTINO SANSEVERINO Rel.

NOTA

dei Commissarii nominati nell'adunanza del di 29 Settembre 1843 dalla Sezione di Agronomia e Tecnologia del Congresso scientifico di Lucca.

Signori: Nob. CARLO BASSI, Consig. ENRICO MYLIUS, Conte FAUSTINO SANSEVERINO, Conte LORENZO TAVERNA, PRINCIPE DE SORESINA VIDONI, Nobile IGNAZIO VIGONI formanti la Sezione centrale milanese, — signori: Conte GHERARDO FRESCHI a S. Vito, Dott. F. GERA a Conegliano, Ing. DOMENICO RIZZI a Gorizia, Dott. BIASOLETTO a Trieste, BERNARDINO GRIGOLATI a Verona, Conte BEFFA NEGRINI a Mantova, Conte FERDINANDO VAINI e L. MASIARI DELLA CERVARA a Parma, Commendatore G. B. MAGGI a Piacenza, Marchese COSIMO RIDOLFI e Barone B. RICASOLI a Firenze, Conte SERRISTORI a Siena, Dott. B. CINI a S. Marcello, B. P. SANGUINETTI a Livorno, Colonnello BERTONE DE SAMBUY e Dott. SAINT-MARTIN a Torino, Marchese ANTONIO MAZZAROSA a Lucca, Marchese P. PALLAVICINI a Genova, Dott. CODELUPI a Reggio, Dott. AGAZZOTTI a Modena, PRINCIPE DI CANINO e Marchese PONTEZIANI a Roma, Conte DOMENICO PAOLI a Pesaro, Dott. MANFRÈ e GIACOMO SAVARESE a Napoli, Dott. GIUSEPPE CAPPARI a Messina, Prof. GIUSEPPE INSEGNA a Palermo, Marchese DI SAN SEBASTIANO e Conte POLLINI a Cagliari.

A questi nomi la Sezione centrale milanese a norma delle facoltà accordatele dal Congresso ha creduto per ora dover aggiungere nel numero dei Commissarii i seguenti signori:

Conte CORVI a Levante, Commendatore L. SPANO a Oristano nell'Isola di Sardegna, FILIPPO CAIMI a Sondrio, Marchese

PIETRO SALVATICO a Padova, Nobile D. GIULIO MUSSI a Cremona, Dott. FILIPPI a Zara, D. FRANCESCO CARRARA a Spalatro, Conte GHETALDI GONDOLA a Ragusi.

DIRITTI DI DAZIO

Tutti i vini di lusso provenienti nel Regno Lombardo-Veneto da esteri Stati

italiani, pagano di Dazio sia in bottiglie che in botti austriache lire 40.20, o franchi 34.97 al quintale metrico sul peso lordo.

I vini del Piemonte, dei Ducati di Parma e di Modena, della provincia di Ferrara, e del Cantone Ticino, venendo in botti pagano solo austriache lire 10.71, o franchi 9.52 al quintale sul peso lordo.

V A R I E T À

ABUSI POPOLARI

ARTICOLO TERZO

Tabacco

§ 1. Un celebre viaggiatore italiano, Cristoforo Colombo genovese, ha fatto nell'anno 1492 la scoperta di quella grande porzione di terra che giaceva da tempo immemorabile sconosciuta e divisa dal nostro antico continente. Un altro ardito viaggiatore italiano, Amerigo Vespucci fiorentino, impose poco dopo il suo nome a quella quarta parte di mondo, a scapito e disdoro del suo antecedente troppo disgraziato scopritore. Tutte l'altre potenze Europee se ne disputarono in seguito il possedimento e il monopolio del commercio ed i prodotti di quelle ricche regioni; e all'Italia non rimase infrattanto che la sola e troppo sterile gloria della sua scoperta e della sua denominazione.

§ 2. Lo scoprimento dell'America arricchì quindi l'Europa e le altre parti del mondo di parecchi preziosi prodotti naturali che prima erano ignoti all'umana società, e aprì la strada a immensi traffici navali che non si conoscevano prima. La mineralogia, la botanica, la zoologia, e l'agricoltura avvantaggiarono sommamente dopo quest'epoca. Basta leggere il *Trattato delle cose portate dall'Indie occidentali* di Monardes, medico di Siviglia, per formarsene una sufficientissima idea. Io dirò solo che furono dall'isole americane trapiantate fra noi e il sorgo-turco (*zea mays*), il quale ha ricevuto il suo nome dallo spagnuolo navigatore Zea Bermudes, che forse il primo dal Perù ove abita indigeno lo trasportò in Europa, e il pomo da terra, o patata (*solanum tuberosum*), cui vuolsi sia data questa denominazione dall'isola *Patatas*, in cui fu scoperta indigena, e le varie specie di chinachina, sovrano e misterioso rimedio contro le febbri intermittenti, per tacere di tanti altri svariatissimi vegetabili e fiori che arricchirono la nostra agricoltura, abbellirono i nostri giardini, e solleticarono i nostri palati con mille colori e delicatissimi frutti.

§ 3. Tra vegetabili che dall'America furono introdotti fra noi a solleticare i nostri sensi, si

annovera pure il tabacco (*nicotiana tabacum*). Narra la Storia che Giovanni Nicot, ambasciatore francese alla Corte del Portogallo, fu il primo che introdusse questa pianta in Europa, recandola in dono nel 1558 alla famigerata Caterina de' Medici, regina di Francia e sposa a Francesco secondo; donde trasse il suo primo nome di *erba regina*, od *erba dell'ambasciata*, come leggesi nelle origini italiane del Menagio a questa voce. Come poi il Nicot l'abbia colà ricevuta non si dice. Indi dal fiorentino Tornabuoni, che la portò la prima volta in Toscana, le fu imposto dagli italiani il nome di *Tornabuona*, e dal legato pontificio Santa-Croce, che la recò a Roma, fu detta *erba santa-croce*. Oggidi però queste denominazioni non sono più in uso, come avvisa saggiamente anche il Baruffaldi nelle sue annotazioni alla *Tabaccheide*; poichè le alterazioni fatte al Tabacco con infinite concie ed odori hanno date a lui, per così dire, infiniti altri nomi più usuali e comuni. Nella classificazione botanica del celebre Linneo ha poi ricevuto il nome generico di *Nicotiana* dal suo primo introduttore in Francia Nicot, a cui nel 1843 fu eretto un busto nella Sala del Consiglio delle manifatture reali, adorno il capo d'una corona di foglie di Tabacco d'oro, emblema della sua celebre introduzione. Riguardo al suo nome specifico *Tabacco*, altri vuole che lo abbia ricevuto dall'isola *Tabago*, una delle minori Antille, altri da *Tabasco*, provincia del Messico, ed altri da una specie di rozzo strumento detto *Tabaco* (pipa), di cui faceano uso i primi americani per fumare la foglia di questa pianta. In America era prima conosciuta sotto il nome di *Petun*. Vuolsi da qualche scrittore che Romano Pane, eremita spagnuolo, abbia fatto conoscere in Europa, anche prima di Nicot, il vegetabile in discorso. Le varie altre denominazioni date a questa pianta erbacea derivano dai paesi in cui si coltiva con maggiore felicità di riuscita, come Virginia, Avana, Varina, Levante, Siviglia ec. L'eruditissimo Ditirambo, la *Tabaccheide*, del sullodato Baruffaldi, Arciprete di Cento, ce ne porge la sua lunga sinonima nomenclatura.

§ 4. Questa pianta appartiene alla classe pentandria, ordine monoginio di Linneo, ed alla fa-

miglia delle *solanee* di Jussieu. È dicotiledone, monopetala, ipogina (*caratteri botanici generici*). Fiori monopetali, inferi, angiospermi; calice urceolato, quinquesfido; corolla più lunga, infundibuliforme, quinquesfida, regolare; stamini smarginati; cassula bivalve (*specifici*). Foglie lanceolate, ovate, larghe, alterne, sessili, scorrenti lungo il gambo, amplessicauli; fiori purpurei, sbiadati, acuti, terminali, paniculati. Erba annua. Cresce all'altezza di quattro a cinque piedi.

§ 5. Il Tabacco si semina in primavera sovra aiuole ben concimate. Indi si trapiantano le pianticelle, quando comincia a spuntare la quinta foglia, alla distanza di un piede l'una dall'altra, in un terreno caldo, dolce, umidetto e sabbioso, bene travagliato e rimondo, esposto a mezzo giorno ed in dolce pendio. Dopo un mese dalla loro trapiantazione si elevano all'altezza di un piede. Se troppo rigogliose, si recide loro la cima, se ne spogliano le foglie più vicine a terra e tutti i getti che spuntano intorno il fusto, e non si lasciano che otto o dieci foglie, onde meglio queste si nutrano e crescano. Si fanno loro, durante la state, diverse sarchiature, onde smuover loro la terra e mondarle dall'erba straniera. Nello spazio di tre mesi giungono al loro completo vigore, e toccano i quattro o cinque piedi di altezza. Allora si capризzano di nuovo. Le foglie che erano di un colore verde-pallido, divengono verdi-giallastre, rugose e ruvide al tatto. Da questi segni si conosce che il Tabacco è maturo. Lo si raccoglie e dissecca all'aria. Indi lo si inumidisce alquanto, e lo si accumula, perchè subisca una leggera fermentazione, onde meglio sviluppi il suo aroma. Lo si imballa poi e si pone così in commercio.

§ 6. Non parlerò delle diverse manipolazioni a cui si assoggetta il Tabacco nelle grandi fabbriche della Virginia, dell'Avana, del Mariland e dell'Olanda. Chè non sono queste del mio scopo, e per le quali io rimando il lettore al Dizionario Tecnologico Universale, dove all'articolo *Tabacco* le potrà rinvenire minuziosamente descritte.

§ 7. La chimica analizzò questa pianta, e Vauquelin vi scoprì; 1.° una materia rossa solubile; 2.° un principio acre, volatile, incolore, e proprio della Nicotiana (*Nicotiana*); 3.° della resina; 4.° dell'albumina; 5.° della fibra legnosa; 6.° dell'acido acetico; 7.° del nitrato e muriato di potassa e d'ammoniaca; 8.° del malato, ossalato e fosfato di calce; 9.° dell'ossido di ferro e della silice. Bruschi attribuisce la scoperta della *nicotiana* a Witting; Berzelius a Posselt e Reimann; e Giacomini ad Hermstaed. Ma pare che primo di tutti abbia intraveduto questo alcaloide il celebre chimico Vauquelin, come consta da una sua memoria inserita negli Annali di Chimica (tom. LXXI). La *nicotiana* o *nicotina* è senza

colore; ha un sapor acre; possiede l'odore particolare che distingue il Tabacco; cagiona un continuo starnutamento; è volatile e venefica; si accosta per le sue proprietà agli olii volatili. Sembra che l'azione del Tabacco dipenda soprattutto da questa particolar sostanza che contiene (*Dizionario de' Medicamenti, articolo nicotiana*).

§ 8. Da ciò solo che il Tabacco appartiene alla famiglia delle *solanacee*, che è quanto dire, alla famiglia delle piante più virose del regno vegetabile, quali sono il jossiamo, lo stramonio, la digitale e la bella-donna, viensi a conoscere immanemente la sua vera azione sull'umano organismo. Concorre poi la giornaliera esperienza a confermarne pienamente una tale induzione. Per la qualcosa risulta che le foglie di Tabacco sono dotate di una virtù narcotico-acre, stupefaciente e soporifera potentissima, che si esercita soprattutto sul sistema nervoso, distinta dal celebre Giacomini col nome di *ipostenizzante cefalica*. Quel dolore ottuso di testa, quel capo giro, quello stupore od ebbrietà di mente, quella nausea od ambascia di stomaco, quei conati al recere, quel languore e quella debolezza delle membra, quell'impallidire, quel vacillare, quel polso lento e debile, e quello emettere frequenti le orine in chi fa un uso smodato di Tabacco, sono caratteri non dubbii della vera debolezza od ipostenia indotta da questa droga. Varii avvelenamenti infatti si narrano dagli autori di pratica medicina operati dall'uso inconsiderato di questo vegetabile. Albert cita il caso del poeta Santeuil, il quale morì per aver bevuto un bicchier di vino, entro cui s'era versata una scatola piena di tabacco di Spagna. Lorry assegna all'uso immodico del tabacco l'origine di molte malattie nervose. Vi sono alcuni esempi d'individui che, per aver voluto eccessivamente pipare, rimasero apoplectici. Un inglese riporta la storia di una donna morta sotto l'azione di un clistere di tabacco. Helwig narra il fatto di due fratelli che vuotarono, fumando, l'uno diciassette e l'altro diciotto pipe di tabacco, e morirono letargici. Walterhat narra d'uno che perdette la vita per aversi coperto le ferite con foglie di tabacco. Una donna rese asfittici e quasi cadaveri tre suoi figliuoletti, ai quali per lavargli dalla tigna e dai pidocchi, avea unto il capo con linimento di burro e nicotiana. Guarda narra due fatti di avvelenamento prodotto dall'uso del tabacco recuperati cogli stimoli. Giacomini ricorda molti altri casi di simile avvelenamento, guariti cogli antidoti spiritosi. Per le quali cose risulta quanto sia pernicioso all'economia della vita l'abitudine inconsiderata di questa esotica droga, la quale tende colla sua mala azione a distruggere ed esaurire l'energia della vita.

(sarà continuato)

PAGEF.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.